
Porady - naleśniki

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 3921 razy.

Jak uzyskać cieniutkie ciasto naleśnikowe?

Przede wszystkim z wyczuciem dobierając właściwe składniki. Mieszymy jajko, mąkę i mleko trzepaczką do piany, solimy lekko i mieszamy, aż do uzyskania konsystencji gęstej śmietany. Ciasto wzięte na grzbiet łyżki musi spływać po nim, pokrywając go jednak cieniutką warstwą. Przed smażeniem ciasto odstawiamy na dwie minuty by "odpoczęło". Gdy mniej więcej po 10 minutach ciasto zaczyna rzednąć, dodajemy nieco mąki. Natłuszczamy patelnię /niewielką ilością tłuszczu/ chochelką wlewamy odpowiednią ilość ciasta, tak by równomiernie rozlało się po całej powierzchni. Gdy powierzchnia zacznie się ścinać, naleśnik odwracamy za pomocą widelca, szpatułki itp.

Na jakiej patelni smażyć naleśniki?

Na specjalnej naleśnikowej patelni, której nie używamy już do innych celów. Możemy przysposobić do tego celu patelnię teflonową bądź żelazną, ale nową, czyli taką, która jeszcze nigdy nie stykała się z druciakiem. Patelni takiej w żadnym wypadku nie wolno myć płynami do mycia naczyń. Po użyciu spłukujemy ją jedynie i wycieramy ściereczką do sucha.

Jakiego tłuszczu używać do smażenia naleśników?

Najlepiej klarowanego masła /bez maślanki/ lub smalcu maślanego